

UNE ALLIANCE ENTRE LES HAUTES ET LES BASSES LAURENTIDES

Mont-Laurier, 19 novembre 2010 - Le 9 novembre dernier, le partenariat entre le Moulin Légaré de St-Eustache et le G.R.A.IN. des Hautes-Laurentides se concrétisait par une première livraison de quatre tonnes de sarrasin biologique. Le tout a été agrémenté d'une visite historique du moulin pour les producteurs.

Dans le climat de morosité et de mécontentement qui règne en agriculture par les temps qui courent, les agriculteurs regroupés au sein du Groupe de Relance en Agriculture par l'Innovation (G.R.A.IN.) se démarquent et s'organisent. Créé et soutenu par le CLD d'Antoine-Labelle en collaboration avec le Ministère des Affaires municipales, des Régions et Occupation du territoire (MAMROT) afin de diversifier l'économie régional, les producteurs ont fait le pari de la production biologique de grains pour l'alimentation humaine et c'est par de solides partenariats avec des acheteurs locaux qu'ils souhaitent en tirer des revenus.

Autrefois, le moulin Légaré s'approvisionnait principalement auprès des producteurs agricoles adjacents, mais le maïs et le soya ont maintenant remplacé le sarrasin dans les champs des Basses-Laurentides. Du côté des Hautes-Laurentides, où la culture du sarrasin suscite de plus en plus d'intérêt, aucun des moulins coloniaux construits en bois au début de la colonie n'a résisté aux années. Les producteurs ont donc dû se rendre à St-Eustache pour trouver un moulin artisanal répondant à leur créneau de marché. Un moulin pour les uns, du sarrasin pour les autres!

Le moulin Légaré : tradition et qualité

Le moulin Légaré est le plus vieux moulin actionné par la force de l'eau toujours en fonction en Amérique du Nord. Ce moulin seigneurial construit en 1762 n'a jamais cessé ses activités. La farine y est moulue sur meule de pierre, selon les méthodes ancestrales. Aujourd'hui propriété de la ville, le moulin est géré par la Corporation du moulin Légaré et attire dans la région quelques milliers de visiteurs par année, venant du Québec et de l'extérieur.

Au milieu des poulies et des mécanismes vieux de deux siècles et demi, Daniel St-Pierre et son assistant Martin Trudel travaillent à l'oreille, à l'odorat. Le métier traditionnel de meunier ne s'apprend pas à l'école; c'est de maître à apprentis que ce savoir-faire se transmet.

Le Moulin Légaré transforme environ dix tonnes de blé par année, mais c'est surtout pour sa farine de sarrasin qu'il est reconnu. Entre 20 et 30 tonnes de sarrasin sont achetées

annuellement par le moulin. La farine de sarrasin du moulin Légaré contient moins d'écorce que la majorité des farines retrouvées sur le marché, particularité très appréciée des consommateurs. Pour garantir la fraîcheur du produit, de petites quantités de farines sont moulues tous les jours et la vente est faite au moulin directement.

Mais avant tout, pour une farine de qualité, il faut des grains de qualité : poids spécifique, propreté, maturité et taux d'humidité optimaux. Avec les équipements de conditionnement du grain possédés en coopérative par les membres du G.R.A.IN. et des techniques de culture et de récolte en constante amélioration, le groupe est bien en mesure de répondre aux exigences de qualité du moulin. M. St-Pierre s'est montré satisfait de cette première livraison en provenance de la ferme de Normand Charron, producteur de Ferme-Neuve.

Kilomètres alimentaires

Avec la mondialisation des marchés et la concentration de la distribution, il n'est pas rare que les aliments cultivés dans la région parcourent tout le Québec avant de revenir sur nos tablettes, transformés ou non, lorsqu'ils ne sont pas envoyés à l'exportation. Le rapprochement entre les producteurs et les transformateurs permet de minimiser les « kilomètres alimentaires », tout en procurant plus de retombées économiques pour les régions. Des partenariats comme celui-ci concordent tout à fait avec cet esprit de réduction de la distance parcourue par les aliments.

L'avenir du G.R.A.IN.

Face à la volatilité des prix du grain sur les marchés mondiaux, la création de partenariats solides avec des petits acheteurs et transformateurs locaux est également une pierre d'assise pour la vitalité économique des entreprises agricoles de la région. Les agriculteurs membres du G.R.A.IN. prévoient produire environ 1 000 tonnes de grains biologiques d'alimentation humaine (sarrasin, avoine, soya, blé) en 2011 et d'autres liens d'affaires sont en voie de consolidation. Par la mise sur pied d'une coopérative, ils souhaitent également doter les Hautes-Laurentides d'une unité de transformation du grain dans la région.

-30-

Source :

Catherine Goulet, chargée de projet pour le G.R.A.IN de Hautes Laurentides
et
Frédéric Houle
Directeur adjoint
Centre Local de développement de la MRC d'Antoine-Labelle
819 623-1545 poste 401